

# BBJ-WEIN-NEWSLETTER 2014\_12

## 11. JUNI 2014

### Die Themen:

- Wein – es kann auch Apfel sein – Das Top-Thema von Herbert *Braunöck* ..... 2
- Die besten niederösterreichischen Weine  
Landesweinprämierung bestätigt enorme Breite der Spitzenweine in NÖ ..... 2
- Wenn nicht Wein, sondern Weinblätter gestohlen werden ..... 2
- Jancis Robinson: Klima, Kellerberg und die besten Kooperativen ..... 3
- VieVinum 2014: Die neue APP als vinophiler Pfadfinder ..... 3
- Offener Keller in den Poysdorfer Kellergstetten ..... 4
- Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion:  
30.000 Flaschen gefälschte Qualitätsweine in Italien beschlagnahmt –  
Carabinieri im Einsatz gegen Produktpiraterie ..... 4
- Aus der Wissenschaftsredaktion: Wie trifft der Wein den „richtigen“ Nerv? ..... 5
- Die Wein-TV-Tipps für den Juni ..... 6
- Termine – Termine – Termine ..... 9
- Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014 ..... 12
- Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner ..... 13

Herausgegeben von:

Herbert BRAUNÖCK – Bernulf BRUCKNER jun. – Paul Christian JEZEK

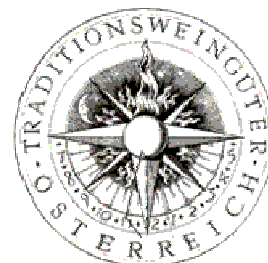
KAMPTAL WINERY

R A B L



H I R T L

WINZER KREMS  
Sandgrube 13



**\*) Wein – es kann auch Apfel sein – Das Top-Thema von Herbert Braunöck**

Die Hitze rechtfertigt den Abstecher zu den Obstweinen. Alles was Zucker hat gärt, so auch der Apfel und die Birne. Wird aus Trauben sehr oft Wein gekeltert, werden Apfel und Birne meist unvergoren verspeist. Der Apfelwein oder wie wir ihn nennen, der Most ist ein hervorragender Durstlöcher mit 6 bis 8 % Vol., säurebetont, erfrischend und auch in größeren Mengen wenig berauschend aber verdauungsfördernd.

Die Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg hat einen Apfelwein aus eigener Produktion, der extratrocken mit 7% Vol. in Wieselburg den 2. Preis beim Wettbewerb um Die goldene Birne erringen konnte. Der Duft nach Apfel und ein wenig Birne kommt auch bei gut gekühltem Most deutlich aus dem Glas und verbreitet am Gaumen einen wahren Fruchtgenuss. Man vergisst mitunter, dass es sich dabei um ein alkoholisches Getränk handelt. Sommer- Temperaturen jenseits der 30 Grad haben eine beschleunigende Wirkung und machen auch ein alkoholisches Leichtgewicht zu einem echten „Spritzkandidaten“. So kommen alle über die heißen Tage, die nicht nur lauwarmen Tee oder pures Wasser trinken wollen. (hb) ([www.actcom.at](http://www.actcom.at), [www.urband-ritter.at](http://www.urband-ritter.at))



„Hätt' Adam uns'ren Wein besessen –  
hätt' er den Apfel nicht gegessen!“

(Auf einem Weinkrug gelesen)



**\*) Die besten niederösterreichischen Weine**

**Landesweinprämierung bestätigt enorme Breite der Spitzenweine in NÖ**

Am 28. Mai wurden die besten Weinbaubetriebe Niederösterreichs im Rahmen einer feierlichen Gala im Haus der Musik in Grafenwörth prämiert. 760 Betriebe, 40 mehr als im Vorjahr, stellten sich mit 3665 Einreichungen der diesjährigen Landesweinprämierung. Die ausgezeichneten 15 Weine und ein Sekt tragen das Siegel „Landessieger 2014“ – die Kennzeichnung für das Beste, was das Weinland Niederösterreich zu bieten hat. Die Siegerweine werden außerdem in den Salons nominiert.

Heuer konnten besonders junge Winzer auf den Spitzenplätzen punkten. Zum sogenannten „Kreis der Besten“ zählen darüber hinaus 119 Weine und 3 Sekte. Bester Betrieb wurde das 2. Mal in Folge das Weingut Hagn aus Mailberg, seines Zeichens auch Doppel-Landessieger. Auch die TOP-Heurigen überzeugten wieder mit Spitzenqualitäten: Sieben TOP-Heurigen Winzer wurden von rund 90 teilnehmenden Heurigenbetrieben mit 520 Einreichungen mit einem Sonderpreis ausgezeichnet.

Österreichs Weinland Nummer 1, ist außerdem wieder Heimat der Bundesweinkönigin: Die NÖ Weinkönigin Tanja *Dworzak* alias Tanja I., wurde anlässlich der Weingala zur österreichischen Weinkönigin gekrönt. Bereits Tradition ist die Ernennung eines Niederösterreichischen Weinbotschafters. Diese Ehre erging 2014 an den Militärkommandanten von Niederösterreich, Brigadier Rudolf *Striedinger*.

**\*) Wenn nicht Wein, sondern Weinblätter gestohlen werden ...**

„Mittlerweile schleppen sie die Weinblätter in Säcken weg.“ Das sagen Wiener Winzer, die Opfer von Dieben werden, welche die Blätter von den Rebstöcken abzupfen. Ohne Blätter kann sich der Weinstock nicht gut entwickeln, die Qualität des Weines leidet darunter.

Weinblätter werden in der orientalischen Küche mit Faschiertem oder Reis gefüllt und gelten als Delikatesse. In Wiener Weingärten, vor allem am Laaerberg, wird das jetzt zum Problem. „Am

Montag war ich im Weingarten. Da haben Diebe sieben große 150-Liter-Müllsäcke schon gebrockt gehabt. Das ist ein enormer Schaden“, sagt der Winzer Martin *Frauneder*. Einige Winzer und die Polizei fahren jetzt Patrouille in den Weingärten. Doch das scheint die Diebe nicht abzuschrecken. „Wenn wir weg sind, kommen diese Leute wieder.“ Die Folgen für die Rebstöcke sind verheerend, sagt *Frauneder*. „Die Blätter sind die Lunge des Weinstocks.“


Vor allem junge Weingärten leiden darunter. Dort ist sogar die Ernte zum Teil gefährdet. Auch in anderen Weinbaugebieten etwa in Nussdorf und Grinzing schlagen die Diebe zu. „Es war in den letzten Jahren ein großes Problem. Die Diebe schleppen die Weinblätter säckeweise davon“, sagt Mathias *Kierlinger* vom Weinbauverein Nussdorf. Man könne nichts dagegen tun. „Der Nussberg ist Naturschutzgebiet. Da dürfen wir nicht einmal Zäune aufstellen. Wir wollen das auch nicht“, sagt *Kierlinger*. Die fehlenden Blätter verzögern die Reife der Trauben. *Frauneder* vermutet, dass die meisten Diebe die Weinblätter auf dem Markt verkaufen: Für ein Kilogramm werden laut seinen Angaben um die zwölf Euro verlangt. „Früher haben sie nur für den Eigengebrauch gezupft, das hat sich jetzt geändert“, so *Frauneder*.

### \*) **Jancis Robinson: Klima, Kellerberg und die besten Kooperativen**

Die Grande Dame der Weinwelt, Jancis *Robinson*, hat kürzlich zwei Weine der Domäne Wachau gekostet und kommt zu einem pauschal zitierbaren Ergebnis: „This must be one of the best co-ops in the world.“

Die First Lady unter den Masters of Wine ist nicht nur eine der profundensten Kritikerinnen und Verkosterinnen des Erdballs, sondern auch Herausgeberin des legendären „Oxford Weinlexikons“ und des ebenso bahnbrechenden Rebsorten-Buches, „Wine Grapes“. Umso größer ist die Freude, dass sie die VieVinum zum Anlass nimmt, Österreich und seiner größten Weinmesse einen Besuch abzustatten. Dort diskutiert sie mit einer hochkarätig besetzten Experten-Runde über das Klima und die Veränderungen, die uns in den nächsten Jahren blühen könnten.

Schon vorab schenkte sich Mrs *Robinson* vor kurzem zwei Gläser Domänenwein ein, nämlich den Riesling Smaragd Kellerberg 2011, dem sie 17 Punkte gab, und den Veltliner-Smaragd Achleiten 2012, der 16,5 Punkte bekam.



**Dom Wachau, Weissenkirchner Achleiten Grüner Veltliner Smaragd 2012 Wachau** 16.5 Drink 2014-2018  
*Made by Roman Horvarth MW. 100% Gruner Veltliner. Gneiss subsoil, lower terraces dominated by dark schistous amphibolites. About 400 m above sea level. 5,000-8,000 vines/ha. Pruning: Lenz Moser VSP. Yields 37.5 hl/ha. Grüner Veltliner from Achleiten is characterised by low yields due to the meagre primary rock soils. In 2012, the grapes for this wine were hand-picked at the end of October/ beginning of November. The grapes were delivered to Dürnstein in plastic bins of approximately 300 kg. After temperature-controlled fermentation in stainless-steel tanks, the wine also matured in stainless steel followed by some time in big oak casks. 15% in large casks until May 2013, rested in stainless steel. TA 5.2 g/l, RS 2.1 g/l.*  
 Roman Horvarth MW presented this still-youthful but emphatic Grüner that was honeyed on the nose and rich on the palate – despite having very little residual sugar. Very flattering to taste, quite broad. Lots of pleasure here. 14.5%

**Dom Wachau, Dürnsteiner Kellerberg Riesling Smaragd 2011 Wachau** 17 Drink 2014-2019  
*Made by Roman Horvarth MW. 100% Riesling. Deeply rooted in Gfohler gneiss consisting mainly of feldspar and quartz. About 300 m above sea level. 5,000-8,000 vines/ha. Pruning: Lenz Moser VSP. Yields about 30 hl/ha. Riesling is a very demanding grape variety in the vineyard and shows best results only in carefully selected vineyards – Kellerberg is one of these premium Riesling sites. The average yield for Riesling Smaragd Kellerberg amounted to 45 hl/ha. The grapes were carefully hand-picked in the middle of November. After some hours of maceration and temperature-controlled fermentation, the wine matured on the fine lees in big old casks for several months. It was bottled in August 2012. 30% in large casks for seven months, rested in stainless steel. TA 6.2 g/l, RS 5.7 g/l.*  
 Very pale greenish straw. Creamy textured but very racy, refreshing, and beautifully balanced fruit. Lovely grassy undertones. Very fine with great acidity. This must be one of the best co-ops in the world. 13.5%

### \*) **VieVinum 2014: Die neue APP als vinophiler Pfadfinder**

Um Besuchern und Ausstellern noch mehr Überblick auf dem Weinfestival zu geben, hilft nun die neue VieVinum-App als vinophiler Pfadfinder; sowohl für iOS als auch für Android Geräte!

Mitunter konnte man sich auf der VieVinum ob der Fülle der Aussteller schon mal kurz verlaufen. Bei der VieVinum 2014 wird mit einem neuen Service-Tool Abhilfe geschaffen: Als Weiterentwicklung des QR-Code-unterstützten Verkostungsführers von unserwein.at, der bereits 2012 zur Anwendung kam, wird nun eine neue App als vinophiler Pfadfinder präsentiert. Sie ist sowohl für

iOS als auch für Android Geräte verfügbar und wird als Navi durch die Hallen der VieVinum führen. Denn die neue App wartet mit einigen Highlights auf. Erstmals können nun im historischen Veranstaltungsort der Wiener Hofburg die eigene Position am Saalplan bestimmt und die Route zu einem gesuchten Winzer angezeigt werden. Zudem sind interaktive Saalpläne mit allen Ausstellertischen und allen präsentierten Weinen (im Festsaal und Zeremoniensaal bis auf 5m genau) abrufbar. Mit der App können auch alle QR-Codes eingescannt werden, welche im VieVinum Katalog und auf allen Schildern der Messestände zu finden sind. Der entsprechende Winzer und seine Weine erscheinen sofort am Smartphone und können gemerkt und bewertet werden. Verfügbar ist die App ab sofort.

Umgesetzt wurde die neue App von dem Wiener Unternehmen blockhaus Wien und unserwein.at, mit der Positionierungs-Technologie von indoo.rs, die weltweit führend in der Indoor-Positionierung arbeiten. So können auch weiterhin die bekannten und beliebten App-Funktionen z.B. die Suche der Winzer nach Region und Saal, eine Merkliste der zu besuchenden Winzer, die Bewertung von Winzern und Weinen (mit 1-5 Herzen) durchgeführt wie auch persönliche Notizen zu jedem Winzer und Wein gespeichert werden.

Bereits vor der VieVinum ist das gesamte Ausstellerverzeichnis als Vorschau online abrufbar unter: <http://app.unserwein.at/>

#### **\*) Offener Keller in den Poysdorfer Kellergstetten**

Wie jedes Jahr im Juni öffnen Martin und Andrea *Hirtl* auch heuer wieder – von Montag, 16. Juni, bis Sonntag, 22. Juni, täglich ab 14:00 Uhr – ihren Keller in der Poysdorfer Kellergstetten, um den zur Verkostung bereiten Jahrgang 2013 zu präsentieren. Dazu kommen auch trinkreife Weine aus den letzten Jahrgängen, die in entspannter Atmosphäre genossen werden können. Ein Kinderspielplatz für die Kleinen sorgt auch bei den Jüngsten für die entsprechende Abwechslung.

Info und Anmeldung:

Martin und Andrea *Hirtl*, Brunnngasse 72, 2170 Poysdorf

Tel./Fax: 02552 / 2182 - e-mail: [office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at) -

Internet: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)

**Weingut** **Offener Keller**  
in der  
Poysdorfer Kellergstetten

**HIRTL** **16. - 22. Juni 2014**  
täglich ab 14 Uhr

Verkostung des  
Jahrgangs 2013

Kinderspielplatz  
für die Kleinen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
**Martin u. Andrea HIRTl**  
A-2170 Poysdorf, Brunnngasse 72  
Tel./Fax: 02552 / 2182 e-mail: [office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)

#### **\*) Aus der internationalen Wirtschaftsredaktion: 30.000 Flaschen gefälschte Qualitätsweine in Italien beschlagnahmt – Carabinieri im Einsatz gegen Produktpiraterie**

30.000 Flaschen von gefälschtem Brunello di Montalcino, Chianti und anderen Qualitätsweine sind in der Toskana und in weiteren mittel- und norditalienischen Regionen beschlagnahmt worden. Carabinieri stellten auch mehrere Hektoliter billigen Wein sicher, der zu zehnfach überhöhtem Preis auf dem italienischen und internationalen Markt hätte verkauft werden sollte. Bei der Aktion gegen Produktpiraterie fanden die Ermittler darüber hinaus gefälschte Etiketten. Der Schaden für die italienische Weinproduktion wurde auf mehrere Hunderttausend Euro beziffert. Durch Produktpiraterie in der Lebensmittelbranche werden nach Angaben des Verbandes der italienischen Nahrungsmittelindustrie Federalimentare jährlich 2,6 Milliarden Euro umgesetzt. Wein und Spirituosen zählen zu den am häufigsten gefälschten Produkten.

Auch der italienische Startenor Andrea *Bocelli* zählt zu den Opfern der Betrügerbande. Mehrere Weinflaschen trugen Etiketten des Weinbaubetriebs der Familie *Bocellis* in Lajatico bei Pisa. Die Flaschen enthielten jedoch lediglich billigen Wein. Seit drei Jahrhunderten produziert die Familie des Startenors Wein in der Toskana.

**\*) Aus der Wissenschaftsredaktion: Wie trifft der Wein den „richtigen“ Nerv?**

Wenn Wein auf der Zunge ein raues, pelziges Gefühl hinterlässt, ist weder der Geschmacks- noch der Geruchssinn dafür verantwortlich. Die klassische Eichenfassnote, auch als Barrique-Geschmack bezeichnet, nehmen Menschen über den Nervus trigeminus wahr, der u. a. Schmerz- und Temperaturempfinden vermittelt. Das berichten Forscher um Prof. Dr. Dr. Dr. Hanns *Hatt* von der Fakultät für Biologie und Biotechnologie der Ruhr-Universität Bochum (RUB) in der Fachzeitschrift „Chemical Senses“.

In Kooperation mit der HNO-Klinik der RUB am St. Elisabeth-Hospital untersuchte Dr. Nicole *Schöbel* vom Lehrstuhl Zellphysiologie Patienten mit durchtrenntem Geschmacksnerv, welche die fünf Ausprägungen des Geschmackssinns – süß, sauer, bitter, salzig und umami – nicht wahrnehmen konnten. Die Barrique-Note, auch Adstringenz-Empfinden genannt, spürten sie jedoch ganz normal auf der Zunge. Experimente am „Smell and Taste Center Florida“ in Gainesville bestätigten die Ergebnisse: Probanden, deren Geschmacksnerv vorübergehend betäubt war, spürten trotzdem das Barrique-Gefühl. War jedoch zusätzlich der Nervus trigeminus ausgeschaltet, verschwand auch die Barrique-Empfindung.

Erstmals entschlüsselten die Bochumer Zellphysiologen auch die genauen Strukturmerkmale, die ein Stoff besitzen muss, um die Barrique-Empfindung auszulösen. Entscheidend ist eine Gallussäuregruppe, die aus einem Kohlenstoffring, dem Phenolring, mit drei nebeneinanderliegenden OH-Gruppen besteht. Je mehr Gallussäuregruppen eine Substanz besitzt, desto ausgeprägter ist das Adstringenz-Gefühl. „Gallussäuren kommen schon in den Kernen von Trauben vor, aber in noch größeren Komplexen in Eichenfässern“, erklärt Hanns *Hatt*. „Im Rotwein schließen sich viele dieser Moleküle zusammen und wirken entsprechend stark.“ Das RUB-Team fand auch heraus, dass größere Komplexe auch stärker auf Nervenzellen wirken und ein deutlicheres Barrique-Empfinden beim Menschen erzeugen.

Die Barrique-Note erhält ein Wein nicht nur durch Ausbau im Eichenfass, sondern auch durch den Zusatz von Holzspänen oder Holzmehl. Laut Hanns *Hatt* geht es nun noch einfacher: „Unsere Forschung macht es möglich, einem Wein allein die chemische Substanz, welche die Barrique-Empfindung hervorruft, beizumischen. Solche Zusätze sind in der EU und in den USA erlaubt.“

In Zellkulturen untersuchte das RUB-Team den Effekt von Barrique-Stoffen auf Zellen aus dem Nervus trigeminus von Mäusen. Die Substanzen, die das Adstringenz-Empfinden hervorrufen, isolierten die Forscher in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmittelchemie der TU München aus Bordeaux-Wein. Die Barrique-Stoffe erregten die Trigemini-Zellen; sie aktivierten einen auch aus Riechzellen bekannten Signalweg, der über einen G-Protein-gekoppelten Rezeptor läuft. „Wir wissen noch nicht, welcher Rezeptor genau für das Barrique-Empfinden verantwortlich ist, versuchen aber, ihn zu identifizieren“, sagt Prof. Hanns *Hatt*.

(Originalveröffentlichung: N. *Schöbel* et al.: Astringency is a trigeminal sensation that involves the activation of G protein-coupled signaling by phenolic compounds, *Chemical Senses*, 2014)

**\*) Die Wein-TV-Tipps für den Juni**

Wie immer ohne Anspruch auf Vollständigkeit; kurzfristige Programmänderungen sind möglich.

- Donnerstag, 12. Juni, 14:15 Uhr | WDR Fernsehen  
Unterwegs in Kanada - British Columbia  
Eine ganz besondere Landschaft bietet das fruchtbare Okanagan-Tal mit seinen vielen Seen und dem milden Klima. Hier liegt Grey Monk, eines der vielen Weingüter in dem bekannten Wein- und Obstanbaugebiet. Kanadischer Wein findet weltweit immer mehr Beachtung.
- Freitag, 13. Juni, 05:20 Uhr | hr-fernsehen  
Sommer Spaß im Rheingau  
Sechs Freunde aus Thüringen sind in Rüdesheim unterwegs auf der Suche nach Rheingauer Wein und schönen Souvenirs.
- Freitag, 13. Juni, 15:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Städte der Genüsse: Colmar  
Der kulinarische Spaziergang führt zu einem Besuch bei Jacky *Quesnot*. Seine Käsefabrik im Zentrum von Colmar besitzt einen Reifekeller. Regelmäßig organisiert Jacky in hinteren Teil seines Geschäfts Probiertreffen. Aber in Frankreich gilt: kein Käse ohne Wein. „L'Un des Sens“ ist der Weinkeller von Amandine *Bourgoin* und Alexandre *Dumont*. Als professionelle Winzer gehören sie zu einer neuen Generation, die den Wein sehr direkt und weniger feierlich und traditionell zur Sprache bringt. Ihr Motto: Der beste Wein ist jener, den man teilt.
- Samstag, 14. Juni, 17:30 Uhr | hr-fernsehen  
So war das alte Hessen - Bergstraße  
Das Zusammentreffen warmer Luftströmungen aus dem Württemberger Raum mit günstigen Bodenverhältnissen macht die Bergstraße zu einem der reichsten Fruchtgärten Deutschlands mit Weinbau, Obst, Mandeln, Edelkastanien und Walnüssen. Bereits die Römer nutzten die Bergstraße als Handels- und Heerstraße. An den Hängen des Odenwalds gelegen, war sie besser befahrbar als die Ebene, das sumpfige Ried. In späteren Jahrhunderten hat der Wohlstand der Winzer und Kaufleute ein reiches Kulturleben und die Entwicklung einer hoch entwickelten Architektur ermöglicht.
- Samstag, 14. Juni, 17:30 Uhr | SWR Fernsehen  
Schlemmerreise um die Welt: Berlin  
Außergewöhnliches bekommt man im Restaurant „Duke“, in dem 400 Weine verkostet werden können. Kaum zu glauben, aber wahr – vor den Toren Berlins wird Wein angebaut: Der „Wachtelberg“, der nördlichste Weinberg Deutschlands, erzeugt immerhin 60.000 Flaschen Schwarzriesling und weißen Müller-Thurgau.
- Samstag, 14. Juni, 17:45 Uhr | ORF III  
Unser Österreich  
Das Museumsdorf Niedersulz im Weinviertel beherbergt mit 20 ha das größte Freilichtmuseum Niederösterreichs. Hier können von April bis November historische Gebäude besucht und Gärten mit Pflanzen- und Obstarten entdeckt werden. Im Rahmen der Landesausstellung „Brot und Wein“ macht Karl *Ploberger* eine Reise in die Vergangenheit und geht der Frage nach, welche Spuren Brot und Wein in Gärten hinterlassen haben.
- Sonntag, 15. Juni, 15:25 Uhr | 3sat  
unterwegs - La Réunion: Weinreben, Vulkane und Steilküsten  
Man nennt sie die Insel mit den 100 Gesichtern: L'Île de la Réunion, das etwas andere Stück Frankreich mitten im Indischen Ozean, ist mehr als nur eine Badeinsel. La Réunion besticht

durch seine Vielfalt: Zu Beginn ihrer Reise hilft Wasiliki *Goutziomitos* einem Winzer bei der Traubenernte.

- Dienstag, 17. Juni, 14:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Bilderbuch: Das Remstal  
Das Remstal ist das Naherholungsgebiet der Stuttgarter, die in den Weinbergen wandern, in den Badeseen schwimmen und in den zahlreichen traditionellen Weinstuben einkehren. Für sie ist das Remstal das Viertele-Paradies vor den Toren der Landeshauptstadt. Zahlreiche Weingärtner zählen zur deutschen Spitzenklasse, der Trollinger gehört hier zum Alltag.
- Mittwoch, 18. Juni, 15:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Traumpfade: Der Gailtaler Höhenweg  
Werner Holzfeind ist der Winzer mit dem vielleicht höchst gelegenen Weingut in Österreich.
- Donnerstag, 19. Juni, 15:45 Uhr | SWR Fernsehen  
Rund um den Saargau  
Ein Weingut an Mosel und Saar zu besitzen – immer mehr Prominente verwirklichen sich diesen Traum. So hat der Fernsehmoderator Günther *Jauch* an der Saar das Weingut einer alten Tante übernommen. Und der Bitburger Brauerei-Erbe Roman *Niewonicki* will kein Bier brauen, sondern lieber in seinem Weinberg arbeiten.  
Die Winzer an Mosel und Saar setzen heute nicht mehr auf Masse, sondern auf Klasse und möchten damit an die großen Zeiten ihrer Weinregion anknüpfen. Und die begannen vor über 2000 Jahren mit den Römern, die nicht nur den Wein, sondern sogar einen „Stellvertreter-Wein“, den Viez, in die Region des Saargaus südwestlich von Trier brachten. Die edlen Tropfen locken heute viele Touristen an, die den Saargau bei einer Schlemmer-Reise entdecken können. Denn wo gut getrunken wird, wird meist auch gut gekocht.
- Donnerstag, 19. Juni, 16:15 Uhr | 3sat  
Das fränkische Weinjahr: Wandel in einem halben Jahrhundert  
In den fünfziger Jahren wurde Wein in Franken noch gesät, heute ist daran nicht mehr zu denken: Die Stöcke werden veredelt, so sind sie resistent gegen Schädlinge und Mehltau. Früher war zur Weinlese das ganze Winzerdorf auf den Beinen, heute bestimmen Vollernter-Traktoren und Hilfsarbeiter aus dem Osten das Bild der Weinberge im Herbst. Und auch in den Weinkellern hat sich viel geändert. Das Bayerische Fernsehen hebt einen Archivschatz des Bayerischen Rundfunks aus dem Jahr 1957 und vergleicht die Zeit von damals mit der heutigen Situation im Weinberg.
- Donnerstag, 19. Juni, 18:05 Uhr | SWR Fernsehen (RP)  
Hierzuland: Die Hauptstraße in Gumbsheim  
Zwischen Bad Kreuznach und Alzey liegt Gumbsheim. Mit seinen etwa 570 Einwohnern zählt der Ort zu den kleineren Gemeinden in der rheinhessischen Schweiz. Einer, der die Hauptstraße von Geburt an kennt, ist Dieter *Hill*. Er lebt noch heute in seinem Elternhaus gegenüber der Kirche, in der er getauft wurde. Gleich daneben steht die ehemalige Volksschule, zu der Dieter *Hill* täglich 20 Meter zu Fuß unterwegs war.  
Von Beruf ist *Hill* Winzer – einer der letzten in Gumbsheim. Den seit mehr als 200 Jahren existierenden Familienbetrieb übernahm er 1985 vom Vater. Doch für das kleine Weingut des heute 63-Jährigen gibt es keine Zukunft. Ein Nachfolger ist nicht in Sicht und gegen die größeren Winzerbetriebe kann Dieter Hill auf Dauer nicht bestehen. Ans Aufgeben denkt er aber nicht. So lange wie möglich will er seinem Herzensberuf nachgehen.

- Freitag, 20. Juni, 20:15 Uhr | WDR Fernsehen  
Wir sind NRW - Das Rheinland  
Karl-Heinz *Broel* ist Winzer im nördlichsten Weinanbau-Gebiet der Welt. In der mittlerweile achten Generation trotzen die Broels dem Steilhang unterm Drachenfels ihre edlen Reben ab. „Ich finde, es hat etwas Heroischen, jenseits des 50. Breitengrades Wein anzubauen“, sagt Karl-Heinz *Broel* mit berechtigtem Stolz. Die Reben-Ernte erfolgt nach wie vor von Hand. Anders als in Rhein-Hessen, wo die Hänge flacher sind, ist in Rhöndorf die maschinelle Weinernte unmöglich. Schere, Eimer, stramme Waden – so geht der Winzer in den Berg, und das schon seit Jahrhunderten.
- Samstag, 21. Juni, 18:30 Uhr | 3sat  
Roter Wein und schwarzes Gold: Unterwegs in Frankreichs Südwesten  
Die Dordogne schlängelt sich durch Schluchten und liebevolle Weinberge im Süd-Westen Frankreichs. Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde auf dem Fluss der legendäre Süßwein des Monbazillac auf Lastkähnen an die Atlantikküste geschippert.  
Der rote Bordeaux ist weltberühmt. Im Médoc stehen die bekanntesten Weinschlösser der Welt: Lafite Rothschild, Pommerol, Cheval Blanc. Sie sind die Kulisse für den närrischen „Wein-Marathon“: 8.000 kostümierte Läufer rennen durch die Weinberge und trinken Rotwein statt Wasser. Weinernte im Medoc - das heißt auch Saisonarbeitsplätze für die vielen Wanderarbeiter, die hier ihr Geld verdienen. Die Dokumentation „Roter Wein und schwarzes Gold“ zeichnet ein kulinarisches Porträt von Frankreichs Süd-Westen.
- Sonntag, 22. Juni, 17:15 Uhr | SWR Fernsehen  
Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise an die Nahe zu Britta *Korrell*  
Mit Weinbau hatte Britta *Korrell* nichts am Hut – bis sie Martin, Sohn einer Weinbauernfamilie in der sechsten Generation, kennenlernte. Für ihn betrat sie völlig neues Terrain und stürzte sich in ihr Leben als Winzerin. Die von Schwiegervater Winfried entwickelte Weinbau-Philosophie führen die *Korrells* heute weiter. Ihr Traditionsweingut liegt in Bosenheim, einem Stadtteil von Bad Kreuznach. Von dort ist es nicht weit zu den imposanten Weinhängen über der Nahe. Mit Riesling und Grauburgunder kennt sich die 32-jährige Britta *Korrell* bestens aus. Die dreifache Mutter, die in ihrem früheren Leben Gymnasiallehrerin war, hat sich dem Wein verschrieben.
- Montag, 23. Juni, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch: Die Pfalz - Rund um Bad Dürkheim  
Der Autor besucht die Pfalz zwischen Deidesheim und Freinsheim, wo die Weinstraße beginnt und der Pfälzer Wald in die Rheinebene übergeht.  
Ein echtes Pfälzer Original ist Otmar *Fischer*. Er ist als Sohn eines Winzers und Waldarbeiters in der Pfalz aufgewachsen. Vierzig Jahre hat er als Pfarrer in Weisenheim am Berg gearbeitet, immer noch schreibt er Mundart-Gedichte, kennt und liebt Land und Leute. Wein spielt für ihn, der selbst einen Weinberg bewirtschaftet, eine große Rolle. Dem ökologischen Weinanbau verschrieben hat sich das renommierte Weingut *Bürklin-Wolf* in Wachenheim ebenso wie die „Lebenshilfe“, die am Fuß der Wachtenburg einen Weinberg betreibt, in dem geistig Behinderte mit besonderer Sorgfalt arbeiten.
- Dienstag, 24. Juni, 19:15 Uhr | ORF III  
Reisen & Speisen: Schlemmerreise Spanien: Rioja und Kastilien  
Kastilien ist ein Mekka für sonnenhungrige Feinschmecker, die ein heißes Klima lieben. Mit Eicheln werden hier die halbwilden Iberico-Schweine gemästet, die den feinen Serrano-Schinken liefern. Auch die zahlreichen Burgen und Schlösser beeindruckten, wie etwa in Toro, dem früheren Sitz der Könige von Leon. In Rioja schaut Schlemmerreise Spitzenwinzern über die Schulter.



- Mittwoch, 25. Juni, 17:30 Uhr | arte  
Die schönsten Küsten Frankreichs: Von Banyuls-sur-Mer zur Petite Camargue  
In der Nähe der mittelalterlichen Stadt Aigues-Mortes liegen ausgedehnte rosafarbene Salinen, und auf den sandigen Böden eines ungewöhnlichen Weinanbaugebietes wird der berühmte Sandwein produziert.
- Donnerstag, 26. Juni, 14:15 Uhr | NDR Fernsehen  
Bilderbuch Deutschland - Die Südpfalz: Zwischen Wald, Rhein und Reben  
In der Südpfalz zwischen Landau und Bergzabern lebt man in Deutschlands mildesten Klimazone. Frankreich liegt gleich um die Ecke und bringt frischen Wind in die Winzerdörfer, die jedes Jahr 120 Millionen Liter Wein produzieren
- Samstag, 28. Juni, 17 Uhr | Bayerisches Fernsehen  
Melodien der Herzen: Zwischen Dolomiten und Kalterer See  
Maxi Arlands Reise durch Südtirol führt von Meran über den Kalterer See bis nach Brixen und in die majestätischen Dolomiten rund um den „Rosengarten“. Er wandelt mit „Kaiserin Sissi“ im Park von Schloss Trauttmansdorff, versucht sich im Goßalschnalzen auf einer Alm und besucht den wohl originellsten Weinkeller an der Südtiroler Weinstraße.  
An den sonnigen Hängen oberhalb des Kalterer Sees wachsen die drei typischen Südtiroler Weinsorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer. Maxi Arland besucht einen einzigartigen Weinkeller, der vom Winzer eigenhändig in den Berg gegraben wurde.

#### \*) Termine – Termine – Termine

- Samstag, 14. Juni, bis Montag, 16. Juni 2014, 12 – 18 Uhr: **VieVinum 2014 Hofburg (Wien)**  
Die nur alle zwei Jahre stattfindende, größte Weinmesse Österreichs bietet mit 550 Ausstellern, einem tollen Rahmenprogramm, vielen Spezial-Verkostungen und weiteren kulinarischen Höhepunkten die einmalige Gelegenheit für einen kompakten Überblick über Neues und Bewährtes in der nationalen und internationalen Weinszene. Ein Pflichttermin für Vinophile!

##### FRANKREICH ZU GAST:

Die Reihe an Gastland-Auftritten wird dieses Jahr durch Frankreich fortgesetzt. Einige Weinbaugebiete dieser traditionsreichen Weinnation zählen seit jeher zu den berühmtesten der Welt. Und einige haben erst in den vergangenen Jahren durch eine neue Generation an Winzern Kultstatus erlangt.

Während alle Gebiete in sich jeweils klar strukturiert sind, bieten sie zusammen ein höchst vielfältiges Bild. Winzer aus den verschiedensten Teilen Frankreichs geben sich die Ehre, von Champagne über Bordeaux und Burgund bis Provence.

##### AUSWAHL AUS DEM RAHMENPROGRAMM:

- 14. Juni, 12:30 Uhr: Die Geologie der Wachau und ihre Weine  
Kleiner Redoutensaal, € 60,-- Anmeldung erforderlich: [office@vinea-wachau.at](mailto:office@vinea-wachau.at)  
Geologie, Boden und Klima begründen die Vielfalt und auch Einheit in der Wachau. Gemeinsam mit Journalist David *Schildknecht* und Bodenforscher Walter *Fitz* präsentiert Vinea Wachau das Weinbaugebiet auf Basis geologischer und bodenkundlicher Erkenntnisse und ermöglicht mit einer darauf aufbauenden Weinauswahl einen anderen Zugang zum Wachauer Wein.
- 14. Juni, 16:45 Uhr: Grüner Veltliner trifft Roten Veltliner: Weine vom Wagram in Topform  
Künstlerzimmer, Eintritt frei. Anmeldung erforderlich: [weingueterwagram@dialogium.at](mailto:weingueterwagram@dialogium.at)  
Mächtige Grüne Veltliner und extraktreiche Rote Veltliner, das sind die Paradeweine der herausragenden Wagramer Einzellagen. Nicht verwandt, aber äußerst spannend in der Vergleichsverkostung bieten diese Weißweine eine erstklassige Gelegenheit, die Weinbauregion

Wagram mit ihren tiefgründigen, kalkreichen Lössterrassen und den daraus resultierenden charaktvollen Weinen näher kennenzulernen.

Die Winzer der Qualitätsvereinigung „Weingüter Wagram“ stellen Boden und Klima der Region vor und präsentieren namhafte Lagen wie Goldberg, Georgenberg, Steinberg, Scheiben oder Spiegel. In der Verkostung erarbeiten sie Gemeinsamkeiten, Unterschiede, Typen und Stile der beiden Rebsorten und beweisen mit einer Vertikalverkostung bis weit zurück ins letzte Jahrzehnt das enorme Potenzial von Grünem und Roten Veltliner vom Wagram. Durch diese spannende Lagenweinverkostung führen die Winzer persönlich.

- 15. Juni, 14:30 Uhr: Exzellenz der Besten Lagen  
Kleiner Redoutensaal, Informationen unter: [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at)  
Die Österreichischen Traditionsweingüter zeigen gemeinsam mit ihren Kollegen des Vereins der Deutschen Prädikatsweingüter und der Steirischen Terroir- und Klassik-Weingüter Weine aus den besten Einzellagen des Donauraums, der Steiermark und den deutschen Weinbaugebieten. Die Bandbreite der Lagencharakteristik wird durch jeweils einen warmen und einen kühlen Jahrgang ausgedrückt, sodass die Persönlichkeit jeder spezifischen Herkunft idealtypisch nachvollzogen werden kann.
- 15. Juni, 14:30 Uhr: Exzellenz der Besten Lagen  
Kleiner Redoutensaal, Informationen unter: [office@wine-partners.at](mailto:office@wine-partners.at)  
Die Österreichischen Traditionsweingüter zeigen gemeinsam mit ihren Kollegen des Vereins der Deutschen Prädikatsweingüter und der Steirischen Terroir- und Klassik-Weingüter Weine aus den besten Einzellagen des Donauraums, der Steiermark und den deutschen Weinbaugebieten. Die Bandbreite der Lagencharakteristik wird durch jeweils einen warmen und einen kühlen Jahrgang ausgedrückt, sodass die Persönlichkeit jeder spezifischen Herkunft idealtypisch nachvollzogen werden kann.
- 15. Juni, 16:15 Uhr: Weinländerkampf AUT – GER. Wer hat die beste Riesling-Elf?  
Schatzkammersaal, Eintritt frei, Anmeldung erforderlich: [c.schefbeck@mac-hoffmann.com](mailto:c.schefbeck@mac-hoffmann.com)  
Es ist schon gute Tradition, dass das europäische Weinmagazin VINUM auf der VieVinum zum Weinländerkampf bittet. Diesmal sucht Österreichs Team-Manager Dr. Walter *Kutscher* Revanche für eine hauchdünne Niederlage beim Länderkampf vor einigen Jahren gegen das deutsche Riesling-Team, für dessen Aufstellung VINUM-Redakteur Rudolf *Knoll* verantwortlich zeichnet. Eine kompetente Jury mit Vertretern beider Länder wird verdeckt verkosten; Besucher können mitprobieren, aber nicht mitbewerten. Besucher sind eingeladen mit zu verkosten, und die Ergebnisse der Jury mit den eigenen zu vergleichen.
- 16. Juni, 11:00 Uhr: Große Bordeaux in der Hofburg erleben  
Geheime Ratstube, € 10,-- Anmeldung erforderlich: [b.k@derksen.at](mailto:b.k@derksen.at)  
Bordeaux – Mythos, Tradition, Nabel der Weinwelt  
Auf Einladung des renommierten Weinhauses L. *Derksen & Co* präsentieren sich namhafte Châteaux aus Bordeaux im Rahmen der VieVinum. Phélan Ségur, Sociando-Mallet, Langoa Barton, Léoville Barton, Pichon-Longueville, Grand-Puy-Lacoste, Giscours, Beau-Séjour Bécot ... um nur einige zu nennen, werden persönlich Ihre Weine vorstellen.
- 16. Juni, 13:00 Uhr: Masterclass Mittelburgenland DAC  
Die großen DAC-Rotweine des Blaufränkischlandes – Terroiranalyse im Licht der Sonne  
Schatzkammersaal, Eintritt frei, Anmeldung erforderlich: [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com)  
Deutschkreutz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmannsburg: Vier berühmte Blaufränkisch-Hochburgen stehen im Mittelpunkt dieser tiefgründigen Verkostung. Ihre besten Lagen sind untrennbar mit der Sorte Blaufränkisch verwurzelt. Erfahren Sie anhand perfekt gereifter Weine aus diesen vier Blaufränkisch-Hochburgen, durch welche Einflüsse sie sich unterscheiden, welche Charakteristika sie dabei als typisch mittelburgenländisch erkennen lässt – und welche Rolle die Sonne dabei spielt.

- 16. Juni, 14:00 Uhr: Große Bordeaux in der Hofburg erleben  
Künstlerzimmer, € 90,-- Anmeldung erforderlich: [b.k@derksen.at](mailto:b.k@derksen.at)  
Château Angélu aus der Appellation Saint Émilion ist seit 2012 in der höchsten Premier Grand Cru Classé A-Klassifikation eingestuft. Château Angélu (Der Engel) befindet sich im Besitz der Familie De Boüard de Laforest. Der Name „Angélu“ leitet sich von der Lage des Gutes her, das gleich weit von drei umliegenden Kapellen entfernt liegt und somit das dreimal tägliche Läuten des Angelus nach katholischer Tradition von drei Seiten zugleich zu hören ist.  
Ort: Hofburg Wien, Eingang Heldenplatz – Zeit: Samstag, 14., bis Montag, 16. Juni 2014  
Öffnungszeiten: Sa bis Mo 12-18 Uhr – Fachbesucher & Presse: 10-12 Uhr  
Eintritt: Vorverkauf € 30,-- ([www.vievinum.at/tickets](http://www.vievinum.at/tickets))  
Fachbesucher nach Akkreditierung: € 29,-- – Tageskarte: € 40,-- – Dauerkarte: € 70,--
- Montag, 16. Juni, bis Sonntag, 22. Juni, täglich ab 14:00 Uhr:  
**Offener Keller in den Poysdorfer Kellergstetten**  
Wie jedes Jahr im Juni öffnen Martin und Andrea *Hirtl* auch heuer wieder ihren Keller in der Poysdorfer Kellergstetten, um den zur Verkostung bereiten Jahrgang 2013 zu präsentieren. Dazu kommen auch trinkreife Weine aus den letzten Jahrgängen, die in entspannter Atmosphäre genossen werden können. Ein Kinderspielplatz für die Kleinen sorgt auch bei den Jüngsten für die entsprechende Abwechslung.  
Info und Anmeldung: Martin und Andrea *Hirtl*, Brunngasse 72, 2170 Poysdorf  
Tel./Fax: 02552 / 2182 - e-mail: [office@weingut-hirtl.at](mailto:office@weingut-hirtl.at) - Internet: [www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)
- Dienstag, 17. Juni, 10:00 Uhr: **Revitalisierte Kellergasse Bründlgraben (Krems)**  
Die Winzer Krems haben die letzten sieben zusammenhängenden Keller samt Kellerröhren im Bründlgraben in Krems originalgetreu renoviert. Die revitalisierte Kellergasse wird nun erstmalig der Öffentlichkeit präsentiert.  
Am 17. 6. um 10 Uhr präsentieren die Winzer Krems in Krems (Sandgrube 13) die emotionale Geschichte der Namen der alten Keller und deren Besitzer und die revitalisierten Kellerröhren mit den Weinfächern zur Lagerung der Jahrgangsweine. Dazu gibt's eine Fahrt mit dem Kellerlift vom Kellergewölbe direkt hinauf in den Weingarten der Riede „Sandgrube“. Gesprächspartner sind Franz *Ehrenleitner*, Geschäftsführer der Winzer Krems, Baumeister Erwin *Krammer* sowie die früheren Kellerbesitzer Hermine *Summerer* und Klaus *Samac*.
- Donnerstag, 26. Juni, ab 18:00 Uhr: **Grüner Veltliner aus der Magnum 2007 – 1992**  
Insgesamt 15 Top-Weine der Rebsorte Grüner Veltliner der Weinbaugebiete Wachau, Kremstal, Kamptal und Wagram aus eineinhalb Jahrzehnten kommen in Blindprobe zur Verkostung. Allesamt aus Magnums! Der Kostenbeitrag für die reichliche und hochwertige Unterlage am Buffet, für die Teilnahme an der Weinkost inkl. Wasser und Brot beträgt pro Person € 59,--  
Verbindliche Anmeldungen an [Bernulf.Bruckner@LRTC.at](mailto:Bernulf.Bruckner@LRTC.at) bzw. unter 0664 / 421 00 28.
- Freitag, 27. Juni, ab 19:00 Uhr: **„Dixie and Wine“ (Poysdorf)**  
Bereits zum 12. Mal findet am Weingut *Taubenschuss* in Poysdorf der traditionsreiche DIXIE-Abend mit Wolfgang *Friedrich* und der New Orleans Dixieland Band statt!  
Sichern Sie sich Ihre Plätze unter 0676 / 70 35 328 oder [weingut@taubenschuss.at](mailto:weingut@taubenschuss.at).
- **VORSCHAU – „SAVE THE DATE“:**  
Samstag, 9. August, ab 18:00 Uhr: **St. Laurent Nacht in Tattendorf**  
Es ist wieder soweit: Die Burgundermacher, 8 innovative Winzer aus dem Steinfeld, feiern des Ehrentag des Heiligen Laurentius, Namenspatron der St. Laurent Traube.  
Mit einem fulminanten Fest mitten in den Tattendorfer Weingärten lassen die Burgundermacher die Weinsorte „St. Laurent“ hoch leben. An einer großen Tafel unter weißen Pagodenzelten werden das Leben, der Wein und der Genuss gefeiert. ([www.dieburgundermacher.at](http://www.dieburgundermacher.at))  
NUR Vorverkauf bei allen 8 Burgundermachern, KEINE Abendkassa  
Ticketpreis: € 59,-- (inkl. Wein, Getränke und Köstlichkeiten vom Grill)

**\*) Die Kooperations-Packages für den BBJ-Wein-Newsletter 2014:**

- a) Das *Basis-Package* für alle: Um 325 Euro Beitrag gibt's vier Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- b) Das *Top-Quartals-Package* für Top-Partner: Um 549 Euro Quartalsbeitrag gibt's eine Verkostung inkl. Weinbeschreibungen und Bewertungen (z.B. Jahrgangsvorstellung; max. 8 Weine) bzw. einen ausführlichen Bericht über einen Event im Jahr (inkl. Weinbewertungen von max. 5 Weinen), fünf Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 und die Nennung als Top-Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo).
- c) Das *Premium Partner-Package*: Für 998 Euro gibt's jährlich max. zwei Verkostungen inkl. Weinbeschreibungen und -bewertungen (z. B. Jahrgangsvorstellung; jeweils max. 8 Weine) bzw. ausführliche Berichte über einen Event (inkl. Weinbewertungen von jeweils max. 5 Weinen), wahlweise eine Verkostung und einen Bericht, acht redaktionelle Meldungen im BBJ-Wein-Newsletter 2014 sowie die Nennung als Premium Partner (mit Adresse und url) in jedem BBJ-Wein-Newsletter (auf Wunsch mit Logo). Top-Goody für Premium Partner: Diese können auf Wunsch auch exklusiv bei Herbert Braunöcks „Wine after Work“ oder St. Urbanus-Abenden mitwirken.

ALLE Partner werden (auf Wunsch) mit den Homepages von Herbert Braunöck ([www.actcom.at](http://www.actcom.at)) und Bernulf Bruckner jun. ([www.lrtc.at](http://www.lrtc.at)) verlinkt.

Alle Preise ohne gesetzliche Steuern. 2014 erscheinen noch mindestens 14 Newsletters (noch einer im Juni, je zwei im Juli und August, drei im September sowie je zwei im Oktober, November und Dezember). Partner-Packages werden selbstverständlich als solche gekennzeichnet. Alternativvorschläge zu den drei Kooperationspackages sind durchaus diskutabel.

Vinophile Grüße!

Impressum BBJ-Wein-Newsletter

Herausgeber: Bernulf *Bruckner* jun. (LRTC GmbH), Herbert *Braunöck* (Active Communications)

Redaktionelle Leitung: Paul Christian *Jezek*

Werbepartner werden: [bernulf.bruckner@gmx.at](mailto:bernulf.bruckner@gmx.at) - [h.braunoeck@actcom.at](mailto:h.braunoeck@actcom.at) - [paul.jezek@boerse-express.com](mailto:paul.jezek@boerse-express.com)

Der BBJ-Wein-Newsletter erscheint seit dem 31. August 2010\* zumindest vierzehntägig und bietet umfassende Informationen zur österreichischen Weinwirtschaft und zu internationalen Wein-Angeboten und News. BBJ verpflichtet sich gegenüber seinen Usern, alle organisatorischen und technischen Möglichkeiten auszunutzen, um personenbezogene Daten vor Verlust, Änderung und Missbrauch zu schützen. Diese Daten werden nach dem Datenschutzgesetz 2000 streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Eine etwaige Auswertung dient ausschließlich dem internen Gebrauch. Die Weitergabe von persönlichen Daten erfolgt nur mit vorheriger Zustimmung des Users, außer wenn gesetzliche Vorschriften dies unbedingt notwendig machen, Rechte oder Eigentum des BBJ-Wein-Newsletters gefährdet sind, oder um Interessen anderer User zu schützen.

\*\*\* HUNDERT Wein-Newsletter in vier Jahren!!!! \*\*\*

\*\*\* Mit der elften Ausgabe 2014 ist bereits der 100. BBJ-Wein-Newsletter erschienen! \*\*\*

## Die BBJ-Wein-Newsletter-Partner

---



# R A B L

**WEINGUT RABL**  
 Weraingraben 10, 3550 Langenlois  
 Tel.: +43(0)2734/2303  
[office@weingut-rabl.at](mailto:office@weingut-rabl.at)  
[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)



**WINZER KREMS eG**  
 Sandgrube 13, 3500 Krems  
 Tel.: +43(0)2732/85511-0, Fax.: -6  
[office@winzerkrems.at](mailto:office@winzerkrems.at)  
[www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at)



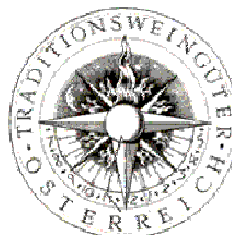
**WEINGUT HIRTL**  
 Brunnigasse 72, 2170 Poysdorf  
 Tel.+Fax: +43(0)2552/2182  
[weingut.hirtl@utanet.at](mailto:weingut.hirtl@utanet.at)  
[www.weingut-hirtl.at](http://www.weingut-hirtl.at)



**DOMÄNE WACHAU**  
 3601 Dürnstein 107  
 Tel: +43(0)2711/371  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at)  
[www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)



**WEINGUT WALTER GLATZER**  
 Rosenbergstraße 5, 2464 Göttlesbrunn  
 Tel: +43(0)2162/8486  
[info@weingutglatzer.at](mailto:info@weingutglatzer.at)  
[www.weingutglatzer.at](http://www.weingutglatzer.at)



**Verein Österreichischer Traditionsweingüter**  
 Kloster Und, Undstraße 6, 3504 Krems-Stein  
 Ansprechpartner: Obmann Michael Moosbrugger  
 Tel.+43(0)664/4873704 (Hannelore Geyer)  
[info@traditionsweingueter.at](mailto:info@traditionsweingueter.at)  
[www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)



Ansprechpartnerin: Michaela Lefor  
 Tel.: +43(0)660/2020976  
[lefor@diemoberbauer.at](mailto:lefor@diemoberbauer.at)  
[www.genuss-mensch.at](http://www.genuss-mensch.at)

---